

Steba SV80 Szuvidáló rúd



Gyártó: Steba
Cikkszám: SV80

WiFi funkció
Vízkeringtető szivattyú, 12 l/perc
LCD kijelző, időzítővel
Hőfokszabályzás 90°C-ig
Hordozható szuvidáló rúd

Ár: 79990 Ft

(2024-03-02)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Igazi gourmand fogások, bárhol és bármikor
STEBA SV80 szuvid rúddal készítve

Szuvidálás ételművészet? Tulajdonképpen igen. Szuvidálás során a légmentes lezárásnak és az alacsony ám egyenletes hőmérsékletnek köszönhetően az ételek textúrája megmarad és egy kis fűszerezéssel „rásegítve” igazán különleges ízkombinációkat "ételművészeti" alkotásokat hozhatunk létre.

Ínyenc? Szereti a különleges ízvilágot? Ám egy nagy szuvidáló készülék nem fér el a konyhájában? Válassza a praktikus STEBA SV80 szuvidáló rudat, amit WIFI csatlakozási lehetőséggel is elláttak.

Mit tud a STEBA SV80 szuvidáló rúd?

- XXI. századba mutató fejlesztés: WIFI irányítás
- Vízkeringtető szivattyú, 12 liter/perc
- Pontos hőfokszabályzás 90°C-ig
- Kis helyet foglal el, hordozható kivitelben
- Igényes LCD kijelző, mely a hőmérsékletet és az időt jelzi
- Időzíthető, legfeljebb 99 óra beállítási lehetőség
- Hatékony: 20 literes edényt kb. 45 perc alatt melegíti fel 56 °C-ra
- 0,1° C-os pontosság
- Vízálló: IPX7

A szuvidáló rúd bármely edénnyel (max. 20 literes) használható, ami legalább 15 cm mélységű.

Miért jó a szuvidálás? Milyen előnyei vannak? [Olvasson róla többet itt](#)

Már ezt is lehet mobil irányítani?

Igen. Az új STEBA SV80 szuvidáló rudat kezelheti mobil telefonjáról is. A STEBA sous vide app iOS 7.0 és Android 8.0 vagy újabb verziószámú operációs rendszerrel rendelkező készülékkel használható.

Szeretni fogja... semmi kétség

A praktikus szuvid rudat bárhová magával viheti. A kézreállós masszív kialakítású rúd kényelmesen és egyszerűen használható. Bármely max. 20 literes és minimum 15 cm mélységű edényre rácsíptetheti és már kezdheti is a szuvidálást. Érdeemes jól szigetelt edényt választani, hogy a szuvidálás a lehető leghatékonyabb legyen. A jobb hőmegtartásért javasoljuk, hogy próbálja ki a Steba műanyag szigetelő golyócskákat, mely a víz felszínét lefedi és nem engedi párologni, így sokkal kevesebb a hővesztés és egyenletesebb a főzés.

Az igényes kialakítású LCD kijelzőn láthatja és állíthatja is az időt és a hőmérsékletet. Egy gomb nyomással átállíthatja a készüléket WIFI applikációra is. Kényelmesen beállíthat mindent a telefonon.

A hőmérsékletet 90°C-ig pontosan be tudja állítani. Ha szeretné, akkor még be is programozhatja a készüléket. Próbálja ki az szuvidáló rudat!

Teljesítmény: 800 W (230 V ~)
Súly: 1,6 kg
Méret (M/SZ/M): 39*7,5*11,5 cm
Szín: Fém / szürke

Garancia: 1 év